أطبـــاق العـــز

اعـداد وتقـديم

أم عـــلى

رقم الايداع ٢٠٠٤/١٧٠٨٢

مطبعــة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

مقــــــــدمة

زواج بحتــــة كيــــك

تزوج عشرات المرات •• كانت زوجته تتحول الى طليقته لأنها لا تتحمل بخله الشديد فقد كان يقسم رغيف الخبــز الى ثمانية أقسام واذا أكلا شرح لها فوائد الغــذاء بطعام واحد من أجــل الرجيم فاذا اقتنعت بأكل الخبز فقط راح يشرح لها مضــار أكــل أكثر من ثمن الرغيف وبالنســبة للملابس فهو مؤمن بأن الملابس الجــديدة تجلب النحس والقديمة تمنع المرض والسحر وكلما صارت بالية كلما زادت قيمتها وهكذا الى أن تهج الزوجة حتى تزوج عروس فهمت طباعه فاخبرته أن أهلها سيرسلون اليها قوالب الكيك مجانا فظل يلهط فيها كالطور عندما يطلقوه فى فدان برسيم وظلت هكذا الى أن أدمن الكيك فقطعته عنه متعللــة بان ورطة سالبة أودت بمال أهلها وتحمــل يوما واحدا ثم بدأ يهذى

ويشد شعره ويجرى كالمجانين فى الشوارع ويشد شفتيه من الألم ويقول : كيك أريد كيك ويركع على ركبتيه صائحا ارجوك هاتى كيك فقالت له انها تحتاج المال وأنت بخيـل قال وهو يخرج مائة جنيه .. خدى كل ما أملك وهـاتى كيك قالت له اعمل لى توكيل عام عن كل ممتلكاتك ، قال بفرحة وتصنعى لى كيك فقالت أجل .

عالجى جيوب زوجك باقتناء كتاب أشهى ٣٠ صـنف كيك وبقية سلسلة الفـوائد الذهبية وطهى المحترفين مـع تحياتى وتحيـات خالتكم اللى كتبت الكتاب ولا تريد أن تكشف اسمها علشان محدش يحسدها ومن يعرف اسـمها لها جائزة عـريس متين .

اخوك نبيـل خـالد

المراسلة مصر ـ المنصورة ٣٥٥١١ ص . ب ٩٥

ت م : ٠١٢/ ٣٧٤٠٥٦٧

أرز بالحمص

المقـــادير :

واحد كيلو لحم بعظمه أو دجاج ــ كيلو أرز ــ كوب حمص مسلوق ــ ٢ كوب عصير طماطم ــ ٤ ملاعق صلصة أربع بصلات مقطعة أجنحة ــ ٣ قرون فلفل حار ــ ٤ ملاعق سمن ــ ربع كوب زبيب ــ عودين قرفة ــ ١٠ حبات حبهان قرنفل ــ بهارات ــ حبة كزبرة ــ فلفل أسود ــ كمون ــ ليمون ــ لوز محمر الوجه ــ ١٠ كوب ماء مغلى .

الطـــريقة :

يقطع اللحم قطع متوسطة ــ يوضع البصل وتوضــع عليه السمنة ويقلب ويضاف القـــرفة والقرنفل والحبهان ويقلب حتى يذبل البصل ــ يضــاف اللحم للبصل ويقلب لمدة ٥ دقائق ويضاف عصــير الطماطم بعد أن يحمــر لونه ويوضع الماء والبهارات ويغطى ويترك على النار حتى ينضج اللحم ــ ثم تضع الفلفل والليمون والزبيب والرز بعد نقعه

فى الماء لمدة نصف ساعة وتصفيته ويترك على نار عالية حتى يتشرب مائه ثم تخفف النـــار ويترك عليها حتى ينضـــج ثم يسكب بالصحن ويزين باللوز المحمر .

قالب الأرز بالبســـلة

المقـــادير :

٣ كوب أرز — نصف كيلو لحمـــة مفرومة مطبوخة — كوب بسلة — نصف كيلو جلاش — سمن لدهن الوجه .

الطـــريقة :

يوضع الأرز بحلة وتضع عليه ٦ كوب ماء وملح ويرفع على النار وبعد أن يبدأ فى الغليان تضاف البسلة بعـــد سلقها وتضاف الزبدة ويترك على نار هادئة تقسم العجينـــة الى قسمين ويفرد القسم الأول وتلبس فيه صينية بعد دهنه يرفع الأرز من النار بعد أن يكون قد تشرب مائه ويجب أن يحتفظ برطوبته يوضع نصف الأرز بالصينية ويوضع عليه

اللحم المفروم ثم طبقة أخرى من الأرز يفرد النصف الآخر من العجينة وتوضع على الصينية وتغلق الاطراف جيـدا يوضع القالب بالفرن حتى ينضج ويحمر لونه ويقدم .

ارز باللحم المفروم والكوسة

المقـادير :

٣ كوب أرز ـ نصف كيلو لحمة مفرومة مطبوخة ـ ٥ حبات كوسة ـ سمن ـ ملح .

الطـريقة :

يغسل الارز وينقع بالماء الدافىء ـ توضع السمنة بحلة وتضع عليها الأرز بعد تصفيته من الماء وتقلب لمدة ١٠ دقائق ثم تضع ٦ كوب ماء مغلى وملح ويغطى ويترك على النار ـ بعد أن يتشرب أغلب الماء تضع أنصاف الكوسـة على وجه الأرز ثم تضع اللحم المفروم ويغطى القدر ويترك على نار هادئة حتى ينضـج يحضر الصحن المعد للغـرف

ترفع حبات الكوسة واللحم المفروم جانبا ويغرف الأرز ثم يوضع اللحم المفروم على وجه الصحن بالتساوى وترص حبات الكوسة وتقدم .

أرز بالحمص والكفتة

المقادير :

٢ كوب أرز — كوب حمص مسلوق — بصلة مقطعة دوائر ومحمرة بالزيت (الكفتة) نصف كيلو لحم مفروم — بصل — كوب بقدونس — ملح — نصف ملعقة حبهان مطحون — بهارات .

الطريقة :

تخلط مقادير الكفتة جميعا وتشكل كور أو أصابع يوضع قليل من الزيت بالمقلاة ثم تقلب على النار حتى يحمر لونها — يوضع الأرز بحلة على النار وعليه ٤ كوب ماء وملح ويترك حتى يتشرب جزء من مائة وتخفف النار

يوضع الحمص على وجه الأرز وترص الكفتة فوقه ويرش البصل على الوجه ثم يغطى على نار هادئة حتى يفلفل ترفع الكفتة والحمص بصحن ويغرف الارز بالصحن المعد وتوضع الكفتة والحمص على وجه الارز وتقدم •

ارز باللحـم والزنجبيل

المقـــادير :

واحد كيلو لحم بعظمه ــ ٤ كوب ارز بسمتى ــ علبة زبادى كبيرة ــ ٥ حبات بصل ــ ملعقة زنجبيل طازج ــ رأس ثوم ــ عودين قرفة ــ ٨ حبات قرنفل ــ ١٠ حبات حبهان ــ نصف ملعقة صــغيرة زعفران ــ ملح ــ بهارات مشــكلة •

الطـــريقة :

يوضع اللحم بعد تقطيعه الى قطع متوسطة فى وعــاء وتضع عليه الزبادى والحبهان والقرنفل والقرفة والبهارات

والملح ويغطى ويترك بالثلاجة لمدة ساعتين • يقطع البصـل الى دوائر ويقلى بالزيت حتى يصبح بنى اللون ويوضع على ورق ماص تضع البصـل والثـوم والزنجبيل وكوب ماء بالخليط ــ تضع اللحم بوعاء وتضع عليه البصـل والثـوم ويوضع على نار متوسطة ويغطى ويترك ــ يسلق الارز مع الملح والزيت نصف سلقة ثم يصـفى من الماء ــ اذا قارب اللحم من النضج تضع فوقه الارز دون تحريكه ويصـب فوقه حوالى كوب ماء مغلى ويرش الزعفران على الوجـه ويغطى ويترك على نار هادئة ليشرب ماؤه لنحصل على حبة طويلة ويقلب بصحن التقديم •

أرز بالفول الأخضر واللحم

المقادير :

كيلو لحم ضأن (موزة) — نصف كيلو فول أخضر — نصف كوب سمن — ٤ بصلات متوسطة — ٢ ونصف كوب ماء — ١ ونصف كوب أرز — ملعقة صغيرة ملح — رشة بهار — رشة فلفل أسود .

الطريقة :

يقشر الفول وتؤخذ حبوبه وتغسل — يفرم البصل ويوضع مع اللحم فى وعاء ويحمران معا بالسمن على نار خفيفة لمدة ١٥ دقيقة ثم تضاف كمية الماء المطلوبة الى اللحم ويغطى الوعاء وتترك مدة نصف ساعة على النار حتى تنضج يضاف الفول والتوابل الى اللحم ويترك مدة ربع ساعة على النار ثم يضاف الارز الى الفول وتخلط المواد جيدا ويغطى الوعاء ويترك على نار هادئة نصف ساعة — يقدم الطبق ساخنا مع الزبادى .

أرز بالخضــار

المقـــادير :

٣ كوب أرز ــ كوب بسلة ــ حبة كوسة ــ جــزرتان
زبدة ــ ملح •

الطـــريقة :

يغسل الأرز وينقع لمدة نصف ساعة ــ تقطع الخضــار الى مكعبات وتوضع بمقلاة ملعقة زبدة ويقلب الخضار لمدة خمس دقائق ــ توضع ملعقتان زبد بحلة وتضيف الارز الى الزبدة ويقلب لمــدة دقيقتين وتضيف ٦ أكــواب ماء مغلى والخضار والملح ويترك على نار عالية يبدأ بالغليان وتخفف النار حتى ينضــج •

أرز بالفـــــرن

المقـــادير :

٣ كوب أرز ـــ دجاجة ـــ كوب بسلة ـــ كوب جـــزر مبشور ـــ بصـــلة مفرومة ـــ نصـــف كوب كزبرة خضراء مفرومة ـــ قرنفل ـــ حبهان ـــ قرفة ـــ بهارات مشكلة ـــ ملح ـــ سمن •

الطـــريقة :

يقطع الدجاج الى قطع صـــغيرة يوضع البصل بحلة وتضع ملعقة سمنة وتقلب ثم يضاف الدجاج بالبصل ويقلب عشر دقائق ويضاف البسلة والجزر واعواد القرنفل والحبهان والقرفة والملـــح والبهارات ثم يغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضج ـــ يســـلق الارز مـــع الملح والسمن والقرنفل والحبهان والقرفة حتى يقارب النضج ـــ توضع نصف كمية الأرز بصينية وتضع عليها خلطة الدجاج ثم يوضع النصف الآخر الثانى من الارز ويغطى جيدا وتوضع بفرن هادىء لمدة نصف ساعة ويجمل الوجه بالارز والصنوبر المحمر •

أرز معمـــــر

المقـــادير :

دجاجة ـــ ٢ كوب أرز ـــ كوب ونصف لبن ـــ ملعقتان سمن ـــ ملح ـــ جبهـــان .

الطـــريقة :

تسلم الدجاجة وينزع العظم والجلد يسلق الأرز نصف سلقة ـــ توضع نصف الكمية من الارز بصينية عميقة ويرش عليها ملعقة سمن وبعض البهارات يرتب الدجاج على الارز ويغطى بالارز ويرش السمن على الوجه وتســـقى باللبن وتغطى وتوضع بفرن هادىء حتى يتشرب اللبن وتقدم .

أرز بالزبــــادى

المقـــادير :

دجاجة مقطعة ـــ ٣ كوب أرز ـــ علبة زبادى كبيرة ـــ ٤ حبات بصل ـــ نصف كوب حمص مسلوق ـــ قرن فلفل عودين قرفة ـــ حبهان ـــ قرنفل ـــ سمن ـــ ملح بهارات ٠

الطـــريقة :

يسلق الأرز نصف سلقة ويصفى ـــ توضع السمنة باناء وترفع على النار ويضاف اليها الدجاج وتقلب حتى تحمــر وتغطى وتترك على نار هادئة يقطــع البصل دوائر ويلقى بالزيت حتى يصبح ذهبى اللون يوضع الحبهان والقــرفة والقرنفل والحمص والبصل على الدجاج ثم يضاف الملــح والبهارات والزبادى ويترك على نار هادئة لمدة عشر دقائق٠ يضاف الأرز ولكن لا يقلب ويسقى بكوبين مرق دجــاج أو ماء مغلى ويترك على نار هادئة حتى يفلفل ٠

ارز بالجمبـرى

المقـــادير :

نصف كيلو جمبرى منظف ـ ٢ ونصف كوب أرز ـ بصلة كبيرة مقطعة اجنحة ـ حبة فلفل بارد ـ كوب عصير طماطم ـ كوب كزبرة خضراء مفـرومة ـ ملح بهارات ـ فلفل ـ عودين قرفة وحبات حبهان ـ ٥ حبات قرنفل .

الطـــريقة :

يغسل الأرز وينقع لمدة نصف ساعة يوضع مقـدار من الزيت ويوضع عليه البصل ويقلب حتى يذبل ويضاف اليه الجمبرى ويقلب يضاف الفلفل والكزبرة للجمبرى ويضاف اليه عصير الطماطم والملح والبهارات ويترك حتى يحمر لون الطماطم ويضـاف له الماء المغلى والارز والقرفة والقرنفل والحبهان ثم يتـرك على نار عالية حتى يجف الماء وتخفف النار ويترك على نار هادئة ويقدم .

أرز بالتـــونة

المقــــادير :

٢ كوب أرز ــ علبـــة تونة كبيرة ــ كوب بقدونس مفروم ــ بصلة مفرومة ــ ٢ ملعقة زبدة ــ ملح ــ بهارات

الطـــريقة :

يغسل الأرز وينقع بالماء الدافيء يوضع الارز ويوضـــع عليه ٤ كوب ماء والملح والزبدة حتى يذبل البصل وتضـــع البقدونس ويقلب لمدة دقيقتين ثم تضع التونة وتقلب مـــع اضافة الملح والبهارات والفلفل بعد أن يتشرب الارز المـــاء تضع خلطة التونة على الوجه بالتساوى ويغطى القدر ويترك على نار هادئة بعد أن ينضج الارز يقلب بالشوكة حتى يتجانس مع الحشو ويقدم ٠

أرز بخلطة الجمبرى المقلى

المقـــادير :

واحد كيلو جمبرى — حبتان بطاطس مقطعة أصابع — بصلتان مقطعات دوائر — حبة فلفل أخضر — نصف كوب بقدونس مفروم — نصف كوب عصير ليمون — ثوم حسب الرغبة — ملح — فلفل — بهارات — ٣ كوب أرز .

الطـــريقة :

يغسل الأرز وينقع لمدة نصف ساعة — يتبل الجمبرى والفلفل بالملح والفلفـــل ويقلى بالزيت وتقلـــى البطاطس وتوضع على ورق ماص يقلى البصل تضع الزبدة فى المقلاة وتضع عليها الثوم وتقلب ثم يوضـــع الفلفل بعد تقطيعه شرائح ويقلب حتى يذبل وتضـــع البطاطس والجمبرى وعصير الليمون والبقدونس والملح والفلفل ثم يغطى ويترك ٥ دقائق على النار يسلق الارز مع الملح وقليل من الزبد بعد أن يتفلفل تضع الخلطة على الوجه وتضع عليها حلقاتالبصل

ثم يغطى ويترك على نار هادئة جدا لمدة نصف ساعة — ترفع خلطة الجمبرى من الوجه ويغرف الأرز بالصحن ثم توضع الخلطة على وجه الارز وتقــدم •

أرز أبيض بالســـمك

المقـــادير :

سمك مقلى بالطريقة العادية — ٣ كوب أرز — ٣حبا ت بصل — ملح — نصف ملعقة ملح الليمون — حبهان قرنفل•

الطـــريقة :

ينقع الأرز ويصـــفى من ماؤه — يؤخذ ربع كوب من الزيت المتبقى من قلى السمك ويوضع بمقلاة ويقلب الأرز فيه حتى تبدأ حبة الارز باللمعان يغلى بقدر حوالى ٦ أكواب ماء وتضيف له الملح وأعواد القرنفل والحبهان ثم يضــاف الأرز ويترك على نار هادئة يقطع البصل الى أجنحة ويقلب مع الزيت ويضاف ملح الليمون ثم يوضع السمك على الارز ويغطى لمدة ١٠ دقائق ثم يغرف بالصحن المعد ويقدم •

أرز بالدجاج والزعفران

المقادير :

دجاجة كبيرة مقطعة ٤ قطع — ٣ كوب أرز — ٤ بصلات مقطعة أجنحة — بهارات — زعفران — ملعقة حبهان مطحون لوز وصنوبر محمر الوجه .

الطريقة :

توضع الدجاجة بالقدر وتسكب عليها ٧ كوب ماء والقرنفل والحبهان والملح وتوضع على النار يغسل الأرز وينقع لمدة ربع ساعة ثم يصفى — ترفع الدجاجة بعد تسويتها نصف استواء ويحتفظ بالمرق جانبا — يوضع الارز بالقدر وتسكب عليه ٦ كوب من المرق ويوضع على النار ينقع الزعفران والحبهان فى ربع كوب ماء ويترك جانبا — يحمر الدجاج بالزيت ويوضع جانبا يوضع البصل بالمقلاة ويقلب حتى يصفر ثم تضع عليها الزيت ويقلب حتى يصبح ذهبى اللون ثم يوضع فوق الارز بعد أن يتشرب مائة —

يوضع الزعفران والحبهان المنقوع على وجه الارز ثم تضع الدجاجة على الوجــه ويغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضج يرفع الدجاج وخلطة البصــل التى على الوجه جانبا ويسكب الارز بالصحن ثم يضــع خلطة البصل والدجاج على الوجه ويرش عليه اللوز والصنوبر ويقدم •

طاجن الأرز بالســمك الثعبان

المقــادير :

٢ كيلو ســمك ثعبان ــ ٢ بصلة كبيرة ــ ٢ كوب أرز زيت ــ ملح ــ فلفل ــ ماء •

الطــريقة :

يسلخ الثعبان ويقطع ويغسل ويجفف يقطع البصــل شرائح ويحمر فى الزيت حتى يصفر اللون ثم يضاف المــاء والملح والفلفل والأرز وبعد ان يغلى يوضع قطع ســمك الثعبان بعد ان تحمر جيدا ويدخل القالب فى الفــرن حتى ينضج ويحمر الوجه ويقدم ساخنا •

أرز بريـــانى

المقـــادير :

واحد كيلو لحم بعظمه أو دجاجة كبيرة — ٤ كوب أرز بسمتى — علبة زبادى كبيرة ٥ حبات بصل — ملعقة زنجبيل ملعقة ثوم — عودين قرفة — ٨ حبات قرنفل عشر حبـات حبهان — نصف ملعقة صغيرة زعفران منقوع — ملح بهارات مشـكلة .

الطـــريقة :

يوضع اللحم أو الدجاج بعد تقطيعه تقـع متوسطة فى طبق وتضع عليـه الزبادى والحبهان والقرنفل والقـــرفة والبهارات والملح ويغطى ويترك لمدةساعتين يقطع البصل الى دوائر ويقلى بالزيت حتى يصبح لونه بنى ويوضع على ورق خاص لمص الزيت يوضع البصل والثوم والزنجبيل وكوب ماء ويضرب بالخلاط — يوضع اللحم وتضع عليه البصـل والثوم ويوضع على نار متوسطة ويغطى ويترك — يسـلق

الأرز مع اضافة الملح والزيت نصف سلقة ثم يصفى من الماء اذا قارب اللحم من النضج تضع الأرز دون تحريكه ويصب فوق الارز حوالى كوبين مــاء مغلى ويرش الزعفران واذا تشرب الأرز مائه ويغطى ويترك على نار هادئة حتى تحصل على حبة طويلة ويقــدم •

أرز بالدجــاج والخضار

المقـــادير :

دجاجة كبيرة ـــ ٣ كـــوب أرز ـــ بصـــلة كبيرة مقطعة أجنحة ـــ ٢ كوب عصير طماطم ـــ حبة جزر ـــ حبة كوسة نصف كوب بسلة مسلوقة ـــ ٢ ملعقة سمن •

الطـــريقة :

يقطع الدجاج الى قطع صـــغيرة يوضع البصل بقــدر ويسكب عليه السمن والقـــرفة والقرنفل ويقلب حتى يذبل ثم يضع الدجـــاج والملح والبهارات ويقلب حتى يقارب

النضج ثم تضيف الخضار والطماطم ـ عندما يحمر لون الطماطم تضع ٥ كوب مـاء وبعد أن يبدأ بالغليان تضع الأرز وبعد أن يشرب أغلب مائه يترك على نار هادئة حتى ينضج يسكب بالصحن ويجمل باللوز والصنوبر المحمر .

أرز بخلطة الدجـاج

المقـــادير :

٣ كوب أرز ـ دجاجة ـ ملعقة زبدة ـ حبتان بطاطس بصلة مقطعة ـ ٢ كوب عصير طماطم ـ ربع كوب كزبرة خضراء مفرومة ـ ملح ـ بهارات ـ فلفل .

الطـــريقة :

يغسل الأرز وينقع بالمـاء الدافيء لمـدة عشر دقائق ويصفى توضع الزبدة بالقدر ويرفع على النار ويضاف الارز ثم يقلب ويوضع الملح ٦ أكواب ماء مغلى ويترك على نـار هادئة يوضع قليل من الزيت عليه البصل ويقلب وبعـد أن يذبل تضيف الدجاج بعد تقطيعه يرش على الدجاج الملح

والفلفل والبهارات ثم يغطى ويترك على نار هادئة لمدة عشر دقائق — تقشر البطاطس وتقطع قطع متوسطة وتضاف للدجاج ويضاف عصير الطماطم ثم يترك على نار هادئة حتى ينضج ويبقى فيه حوالى كوب من المرق يغرف الارز بصحن وترتب قطع الدجاج والبطاطس ثم يرش المرق على الارز وترش الكزبرة المفرومة ويقدم •

ارز ابيض بالثوم

المقادير :

٣ كوب أرز — ثوم مقطع شرائح — ربع كوب زيت ملح

الطريقة :

يغسل الأرز وينقع بالماء الدافىء لمدة عشر دقائق — يوضع الأرز بالقدر ويوضع عليه ٦ كوب ماء مغلى وملح ونصف كمية الزيت ويوضع على النار وبعد أن يجف أغلب مائه ويوضع على نار هادئة يقلى الثوم بكمية الزيت المتبقية حتى يصبح ذهبى اللون ويوضع فوق الارز ثم يترك على النار حتى ينضج •

أرز بالدجاج والقرفة والقرنفل

المقـــادير :

دجاجة كبيرة ــ ٣ كوب أرز ــ بصلة مفرومة ــ عـود قرفة ــ ٦ حبات حبهان ــ ٥ أعواد قرنفل ــ ملعقة زبدة ــ قطعة فحم ــ ملح ــ بهارات مشكلة ــ ملعقة زبادى •

الطـــريقة :

يغسل الأرز وينقع بالماء الدافىء لمدة ربع ساعة ــ تقطع الدجاجة الى نصفين وتضعها بوعاء وتضـع عليها ٨ أكواب ماء وتوضع على النار وتضع عليها البصل والملح والبهارات والقرفة والقرنفل والحبهان وتترك على النار حتى تنضـج ترفع الدجاجة من المرق وتدهن بالزبادى وتحمر بالفـرن يصفى مرق الدجاج ويوضع على الأرز منه حوالى ٦ أكواب وتوضع على النار ويترك حتى يتشرب تضـع الدجاج على وجه الارز ثم تضع قليل من الزيت بصحن صغير بداخـل القدر وتضع الجمرة فيه عندما يبدأ الدخان بالتصاعد يغطى الوعاء جيدا ليأخذ طعم الفحم •

أرز محمـــــر

المقــــادير :

٢ كوب أرز ــ نصف كوب سكر ــ ٤ ملاعق ماء ورد ٢ ملعقة سمن نصف ملعقة حبهان مطحون ــ نصف ملعقة صغيرة زعفران ــ ٥ كوب مــاء •

الطـــريقة :

ينقع الحبهان والزعفران بماء الورد يوضع الأرز بقدر وتضع عليه الماء المغلى يترك على لنار حتى ينشف المــاء ثم يصفى ويخلط معه السكر يوضع السمن بقدر ويوضع على النار بعد أن يقدح تضع عليه الارز ويقلب ويوضع عليــه منقوع الزعفران والحبهان يغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضــج ويقــدم •

أرز بالبصـــل

المقـــادير :

٣ كوب أرز ــ ٣ حبات بصل ــ نصف ملعقة صـــغيرة لون أصفر ــ ملعقة صغيرة بهارات ــ ٦ كوب ماء ملغى .

الطـــريقة :

يغسل الأرز وينقع لمدة ربع ساعة يوضع الارز بقـــدر وتضع عليه قليل من الزيت والملح والماء المغلى ويوضع على النار يقطع البصل الى قطع صغيرة ويوضع بالمقلاة وتضع عليه الزيت ويقلب حتى يصبح ذهبى اللون وتضيف اليـــه اللون الاصفر والبهارات بعد أن يتشرب الأرز الماء تضـــع خلطة البصل على الوجه ويغطى ويترك على نار هادئة ويقدم

أرز الطمـــاطم

المقـــادير :

كوب أرز ــ نصف كوب سمن أو زيت ــ بصلة مفرومة ناعمة ــ واحد كيلو طماطم ــ ٢ ملعقة صغيرةملح ــ نصف ملعقة صغيرة بهارات ــ نصف ملعقة صغيرة قرفة ــ رشـة فلفل أسـود .

الطـــريقة :

تعصر الطماطم ويوضع السمن فى وعاء على النار يضاف البصل المفروم ويقلب حتى يحمر لونه ثم يضاف عصـــير الطماطم والملح والبهارات الى البصل ويترك على النار حتى يغلى المزيج ثم يضاف الارز بعد غسله الى العصير ويحرك بعد أن يغلى الارز تخفف النار ويترك لمدة ٢٥ دقيقة يرفع عن النار ويحرك بشوكة ثم يغطى ويترك جانبا لمدة خمس دقائق تقلب وعاء الارز فوق طبق دون رفع الوعاء عن الطبق يرفع الوعاء حتى يبقى شكل القالب مرتبا ويقدم ساخنا .

أرز بالعدس بجبة

المقادير :

كوب عدس بجبة ـ ربع كوب أرز ـ بصلة صغيرة ربع كوب سمن ـ ملعقة صغيرة ملح ـ نصف ملعقةصغيرة كمون ـ ٦ أكوب ماء .

الطريقة :

ينقى العدس ويغسل جيدا توضع ٦ أكواب ماء فى وعاء على النار ويضاف العدس والارز وتترك حتى يغلى وتخفف النار وتترك مدة ساعة ونصف عندما ينضج العدس والارز يصبان مع الموجود فى الوعاء فى مطحنة الخضار ويهرس تضع المزيج المهروس على نار متوسطة ويضاف الملح والكمون تفرم البصلة ناعما وتحمر فى السمن مع التحريك يضاف البصل المحمر الى العدس ويترك على نار خفيفة لمدة خمس دقائق ـ يسكب فى طبق ويقدم باردا مع البصل الاخضر والفجل .

أرز بالبصـــل والكركم

المقـــادير :

٣ كوب أرز ـــ ٣ حبات بصل ـــ نصف ملعقة صـــغيرة كركم ـــ ملعقة صغيرة بهارات ـــ ٦ أكواب مـــاء مغلى ـــ ملح ـــ زيت ـــ بهـــارات •

الطـــريقة :

يغسل الأرز وينقع لمدة ربع ساعة يوضع الارز بوعـــاء وتضع عليه قليل من الزيت والملح والماء المغلى ويوضع على النار يقطع البصل الى قطع صغيرة ويوضع بالمقلاة وتضـــع عليه الزيت ويقلب حتى يصـــبح لونه ذهبى وتضـــيف له الكركم والبهارات ويقلب بعد أن يتشرب الأرز الماء تضع خلطة البصل على وجه الارز ويترك على نار هادئة •

ارز بالعــدس

المقــــادير :

كوب أرز ــ كوب عــــدس ــ حبتان بصل مفروم ــ ٣ ملاعق سمن ــ ملعقة صغيرة كركم ــ ملح .

الطـــريقة :

يوضع البصل بوعاء ويوضع عليت الزيت ثم يقلب حتى يصبح ذهبى اللون ويضاف اليه المـــاء حوالى ٧ أكواب ويضاف الكركم والملح بعد أن يغلى يضاف الارز والعدس وبعد الغليان يترك على نار هادئة حتى ينضــــج ويتشرب جميع مائه ويقلب حتى يتجانس يغرف بالصحن المعد وترش البصل على الوجــه .